



コラム

編集・発行：金浦区自治会
発行日：2021. 3. 28

金浦自然との共生シリーズ⑦

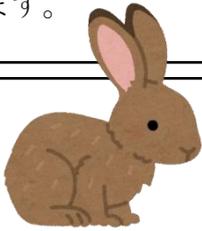
文責：波多野 哲哉

(金浦の食文化今昔)

3年前の下隣保・茶堂合同の事始めで皆さんにお聞きしました。

「昔は食べていたが最近食べていないなあ、というの ありますか？」

するとたくさん話をお伺いすることができました。そのいくつかをご紹介します。



うさぎ

体力が落ちたお産の後の女性に。病気の回復のため栄養をつけるために。。

肉は柔らかく、たいへんおいしかったとのことでした！今では高級食材ですね。



うなぎ

むかしは金浦の川や用水路までのぼってきていたようです。つけ針で夕方仕掛け、朝早くにあげてみる時のワクワク感！10年程前に洞大池で目撃例ありどこかにまだいるのかもですね～ (^・^)



うぐいすたけ

3月、ひな祭りのお祝いに「ちらし寿司」に色どりをそえるキノコ。最近は見なくなり見なくなったとのこと。どんな味なのか食べてみたいですね～！



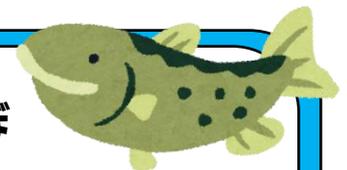
たにし

春のなわしろの季節、たくさんとってきてナベでゆでて、太い針でぐるんと身を出します。佃煮にしてごはんのおともに、酒の肴にはばひろく活躍！



すずめ

鳥獣保護管理法で野鳥のを「かすみあみ」などでとれなくなってしまいましたね。昔は居酒屋で「パチンコ焼き」として焼き鳥メニューにあったようですが、今はウズラで代用されているようで



もつ・ごとんぼ

「川じゃこ」は焼いて食べたり、煮て食べたりしたそうです。梁瀬の町内では、焼いたものを天日干しにして保存食にしていたようです。貴重なたんぱく源だったんですね。